44e Année. — N° 46 13 Novembre 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — En pleine crise agricole ; — Formules de fumure pour vignes 465

Paul Degrully. — La question de l'alcool 472

Arthur Cadoret. — Le sulfitage des vins en pays froids 479

R. Bichet. — De quelques particularités relatives à la révision des baux à ferme de longue durée 480

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Vente des vins des Hospices de Beaune 483

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

En pleine crise agricole

Si la situation *viticole* reste à moitié satisfaisante, avec l'espoir de voir des prix meilleurs dès que sera connue la déclaration de récolte — que nous estimons devoir être plus que modeste dans son ensemble — il n'en est pas de même de la situation *agricole*.

Hypnotisés par la campagne de quelques journaux qui trouvent que le blé, aussi bien que le vin, est trop cher, nos gouvernants n'ont pas su prendre en temps utile les mesures nécessaires pour éviter la crise à laquelle nous assistons ; dès la moisson, il eût fallu protéger le blé par un droit de 35 francs ; on n'a appliqué le droit insuffisant de 25 francs qu'après avoir laissé créer des stock considérables de blés exotiques.

Les producteurs de betteraves sucrières ne sont pas mieux logés que les céréaliculteurs. Le sucre est en grande baisse (pas pour les consommateurs) et les betteraves étant payées d'après le cours du sucre, il est certain que les agriculteurs ne récupéreront pas, cette année, leur frais de culture (4 à 5.000 francs de frais par hectare de betterave).

Cette question intéresse également les viticulteurs. Car s'il y a trop de betteraves pour faire du sucre, on en fera de l'alcool. Et la Confédération générale des Planteurs de betteraves, vient d'émettre, entre autres vœux, le suivant :

« Considérant que dans notre pays surproducteur de sucre, l'alcool peut constituer un débouché rémunérateur, permettant le décongestionnement de la sucrerie et l'extension de la culture de la betterave,

Demande qu'une **loi sur l'alcool** soit définitivement votée, dans laquelle les intérêts des producteurs de betteraves *soient considérés au même titre* que les autres intérêts en jeu comme étant d'importance nationale, *et ne leur seront pas sacrifiés.* »

Et nous nous demandons si, en permettant aux Mistelleurs de démolir l'Accord de Béziers confirmé par le Congrès de Paris du 4 mars 1925, — les viticulteurs n'ont pas laissé passer « l'heure de l'alcool de vin » ?

En attendant mieux, les Betteraviers réclament le relèvement du tarif de douane sur les sucres, compensé par une réduction du droit intérieur de consommation.

Les pomiculteurs et les cidriers ne sont pas en meilleure posture. La diminution du prix des cidres a entraîné la mévente des pommes, à tel point que, dans certaines régions, le prix des pommes ne paie pas les frais de cueillette et que beaucoup de fruits ne seront même pas ramassés. — (Aux dernières nouvelles, la situation semble s'améliorer, la distillerie absorbant d'assez fortes quantités en raison de l'élévation du prix des alcools).

Que dire des éleveurs, qui ont vu le prix du bétail baisser de 40 pour 100 depuis quelques mois, alors que l'on s'évertue à favoriser l'entrée en France du bétail étranger, notamment des moutons allemands !

*
* *

De tous ces faits, on doit tirer la conclusion que les agriculteurs ne sont pas organisés pour se défendre ; seuls, les viticulteurs ont créé des organismes capables d'influencer les Pouvoirs publics.

On attendait beaucoup de l'Assemblée générale des Présidents des Chambres d'agriculture ; aussi avons-nous lu avec surprise dans l'*Action Agricole de l'Ile-de-France*, sous la signature de son rédacteur en chef, la conclusion suivante : « Et à cinq heures,

estimant que les paysans avaient assez parlé, on *étrangla* la réunion...»

Des précisions ne seraient pas inutiles !

*
* *

Dans sa séance du 31 octobre, la Société Centrale d'agriculture du Gard s'est associée à la plainte déposée par l'Association générale des Producteurs de Blé, contre la spéculation à la baisse et manœuvres coupables à la Bourse de Commerce de Paris.

Formules de fumure pour les vignes

Il ne se passe guère de jours sans que quelqu'un de nos lecteurs nous prie de lui indiquer la *meilleure* formule de fumure pour ses vignes.

La question, sous cette forme simplifiée, ne saurait comporter de réponse bien précise. Il doit y avoir une « meilleure formule » pour chaque terrain en particulier ; mais non une formule unique qui serait la meilleure pour toutes les terres.

Et, faute de connaître la nature du sol, sa profondeur et sa richesse, les formules que l'on préconise le plus souvent sont — si l'on peut ainsi dire, — des *formules-omnibus,* dont l'action ne sera jamais nulle, assurément, mais dont les résultats ne sont pas toujours ceux que l'on en attendait.

La question se complique d'autant plus que de récents travaux — en particulier ceux de M. Lagatu — sont venus ébranler tous les principes sur lesquels nous vivions depuis de longues années.

L'analyse chimique des terres ne donne pas toujours, tant s'en faut, des indications assez nettes pour permettre de composer des fumures particulières à chacune d'elles, car cette analyse ne nous dit pas quel est le degré d'assimilabilité des principes fertilisants qui y sont contenus. Et, dans tous les cas, il est utile de vérifier par des expériences directes, les conclusions que l'on serait tenté d'en tirer *a priori* (1).

Mais combien longues et difficiles sont ces expériences lorsqu'il s'agit de la vigne, alors que tant d'accidents de végétation vien-

(1) Lagatu : L'analyse chimique des terres au regard de la fumure de la vigne, — in *Progrès Agricole et Viticole* du 21 mars 1926.

nent en masquer les résultats : une année, ce sera la sécheresse; une autrefois ce sera le mildiou, ou la cochylis, ou la gelée, ou la grêle..... Aussi la plupart des viticulteurs ont-il renoncés — quand même ils l'ont voulu tenter — à poursuivre des essais aussi aléatoires.

En pratique, et jusqu'au moment où les chimistes agronomes auront fait la lumière sur la question bien obscure encore des rapports entre le sol, les engrais et les plantes cultivées, nous sommes réduits à nous contenter des approximations basées sur la composition des récoltes et sur les propriétés que nous « attribuons » aux diverses natures de sols.

*
* *

A la suite des expériences suivies depuis plusieurs années par la Société Centrale d'agriculture de l'Hérault, sous la directien de MM. Sicard et Lagatu, ce dernier a signalé, comme ayant donné les résultats les plus satisfaisants, la formule suivante :

Azote 80 kilos	40 kilos	provenant du sang desséché
	20 —	de la corne en poudre
	20 —	du nitrate de potasse
Potasse 90 kilos	66 kllos	provenant du nitrate de potasse
	24 —	du sulfate de potasse
Acide phosphorique 75 kilos	75 kilos	provenant du super-minéral

Cette formule s'inspire de cette idée, fort judicieuse, au moins en théorie, qu'il faut apporter à la fois des engrais très actifs, devant parer aux premiers besoins de la plante, et des engrais azotés organiques, destinés à fournir progressivement les matériaux nécessaires aux divers stades de la végétation.

C'est déjà à cette même préoccupation qu'obéissait M. Lagatu, lorsqu'il établissait, en 1911, la série de formules suivantes que nous avons publiées à cette époque sous la forme d'un tableau (aujourd'hui épuisé).

1. — *Terre franche calcaire* (Formules Lagatu)

	Par hectare	
	Fumure très intensive	Fumure intensive
	—	—
Sang desséché 11 o/o azote	200 kil.	100 kil.
Corne torréfiée 14 o/o azote	300 —	200 —
Nitrate de potasse	100 —	100 —
Sulfate de potasse	32 —	néant
Superphosphate à 15 degrés	500 —	300 —
Plâtre	1000 —	500 —

2. — *Terre franche non calcaire* (Formules Lagatu)

	Par hectare	
	Fumure très intensive	Fumure intensive
	—	—
Sang desséché 11 o/o azote	200 kil.	100 kil.
Corne torréfiée 14 o/o azote	300 —	150 —
Nitrate de soude	100 —	130 —
Sulfate de potasse	néant	60 —
Carbonate de potasse	80 —	néant
Scories de déphosphoration	800 —	500 —
Plâtre	1000 —	800 —

3. — *Terre forte calcaire* (Formules Lagatu)

	Par hectare	
	Fumure très intensive	Fumure intensive
	—	—
Sang desséché 11 o/o azote	300 kil.	200 kil.
Corne torréfiée 14 o/o azote	150 —	nèant
Nitrate de soude	100 —	100 —
Nitrate de potasse	100 —	100 —
Sulfate de potasse	32 —	néant
Superphosphate à 15 degrés	500 —	300 —
Plâtre	1000 —	500 —

4. — *Terre forte non calcaire* (Formules Lagatu)

	Par hectare	
	Fumure très intensive	Fumure intensive
	—	—
Sang desséché 11 o/o azote	300 kil.	200 kii.
Corne torréfiée 14 o/o azote	100 —	néant
Nitrate de soude	200 —	200 —
Carbonate de potasse	80 —	néant
Sulfate de potasse	néant	60 —
Scories de déphosphoration	800 —	500 —
Plâtre	1000 —	800 —

5. — *Terre légère calcaire* (Formules Lagatu)

	Par hectare	
	Fumure très intensive	Fumure intensive
Sang desséché 11 o/o	200 kil.	100 kil.
Tourteau Sésamé à 6 o/o	1000 —	700 —
Sulfate de potasse	120 —	80 —
Superphosphate	500 —	300 —
Plâtre	1000 —	500 —

6. — *Terre légère non calcaire* (Formules Lagatu)

	Par hectare	
	Fumure très intensive	Fumure intensive
Sang desséché 11 o/o	200 kil.	100 kil.
Tourteau Sésame 6 o/o	1000 —	700 —
Sulfate de potasse	70	60 —
Carbonate de potasse	30 —	néant
Scories de déphosphoration	800 —	500 —
Plâtre	1000 —	800 —

Il n'est pas interdit de penser que, tout au moins dans les régions sèches, on puisse sans inconvénient simplifier ces formules, l'entraînement des engrais solubles par des pluies (inexistantes ou rares), n'étant guère à redouter.

Et, pour ces situations particulières, nous avons autrefois indiqué les formules suivantes :

7. — *Terre sablo-argileuse (terre franche et analogues) pauvre en calcaire*

	Par hectare	
	Pour vignes de production moyenne	Pour vignes de forte production
Nitrate de chaux	300 à 400 kil.	500 à 600 kil.
Superphosphate à 15 degré	300 à 400 —	500 à 600 —
Sulfate de potasse	80 à 100 —	150 à 200 —
Plâtre	300 à 400 —	400 à 500 —

8. — *Terre sablo-argileuse dosant au moins 2 o/o de calcaire*

	Par hectare	
	Pour vignes de production moyenne	Pour vignes de forte production
Nitrate de potasse	200 kil.	300 kil.
Nitrate de chaux ou nit. de soude.	100 à 200 —	200 à 300 —
Superphosphate à 15 degrés	300 à 400 —	500 à 600 —
Plâtre	300 à 400 —	400 à 500 —

9. — *Terre argileuse (non calcaire)*

	Par hectare	
	Pour vignes de production moyenne	Pour vignes de forte production
	—	—
Nitrate de chaux	300 à 400 kil.	500 à 600 kil.
Scories ou phospates moulus	600 à 800 —	800 à 1200 —
Sulfate de potasse	80 à 100 —	100 à 150 —
Plâtre	400 à 500 —	400 à 500 —

10. — *Terre argilo-calcaire*

	Par hectare	
	Pour vignes de production moyenne	Pour vignes de forte production
	—	—
Tourteaux sulfurés à 6 o/o d'azote	350 à 400 kil.	600 à 700 kil.
Sulfate d'ammoniaque	100 à 150 —	200 à 250 —
Superphosphate à 15 degrés	300 à 400 —	500 à 600 —
Sulfate de potasse	80 à 100 —	150 à 200 —
Plâtre	200 à 300 —	300 à 400 —

11. — *Terre calcaire légère ou de moyenne consistance*

	Par hectare	
	Pour vignes de production moyenne	Pour vignes de forte production
	—	—
Tourteaux sulfurés à 6 o/o d'azote	700 à 800 kil.	1200 à 1400 kil.
Superphosphate à 15 degrés	300 à 400 —	500 à 600 —
Sulfate de potasse	100 à 150 —	150 à 200 —
Plâtre	200 à 300 —	300 à 500 —

12. — *Terre légère non calcaire*

Même formule que ci-dessus, en remplaçant les superphosphates par des scories ou par des phosphates moulus.

Toutes ces formules ne sont données qu'à titre d'exemples. On peut les varier en substituant à telle ou telle matière première des produits équivalents. Ainsi le sulfate de potasse peut être remplacé par du chlorure de potassium (sauf dans les sols calcaires secs), ou même par de la sylvinite riche (excepté dans les sols contenant déjà du sel marin en plus ou en moins grande quantité). On trouve également dans le commerce soit des engrais chimiques complexes de nouvelle création, — soit des engrais composés tels que guanos

de poissons, engrais à base de déchets d'abattoirs, de tourteaux, de chrysalides, etc., etc., qui renferment généralement à la fois azote, acide phosphorique et potasse. A condition d'en connaître le titrage, il sera toujours facile d'en calculer les doses, pour se rapprocher des chiffres de nos formules ; parfois il faudra leur associer soit des phosphates, soit des sels de potasse pour les compléter.

*
* *

Dans les terres complètement dépourvues de calcaire (sols schisteux, granitiques, etc.), il est indispensable, si l'on veut tirer bon parti des dépenses d'engrais, de pratiquer périodiquement des chaulages ou des marnages.

*
* *

Il est de pratique courante, et toujours recommandable, d'alterner les fumures chimiques avec les apports de fumier de ferme ; fumier tous les trois ans, par exemple.

L. Degrully.

LA QUESTION DE L'ALCOOL [1]

Il m'eut été agréable de vous exposer dans toute son *ampleur* le problème de l'alcool et de faire défiler devant vous l'*histoire rétrospective* de la législation de l'ancien régime à nos jours, histoire des plus curieuses en raison de son caractère électoral des plus accusés.

Le temps qui m'est imparti ne le permet pas — aussi bien devant des hommes aussi avertis des choses de la terre, ce serait superflu.

— La question de l'alcool vous est familière — *vous savez que par ses conséquences elle touche tout à la fois à l'économie viticole et à l'économie financière, vous savez qu'elle domine l'économie nationale elle-même.*

— Je bornerai donc mon ambition à l'examen de la *législation provisoire qui gouverne à l'heure actuelle le marché de l'alcool ;* je passerai ensuite *la revue des divers projets émanant des associations de défense professionnelle* et j'examinerai le *projet Sarraut*, qui est *le reflet des desirata*, parfois contradictoires, de ces organismes. Enfin, en terminant, je vous présenterai des conclusions.

*
* *

J'aborde immédiatement le premier point.

1° Régime provisoire de l'alcool

A partir du 25 avril 1915, les exigences de *la fabrication des poudres* ont conduit l'autorité militaire à *réquisitionner* tout l'alcool industriel disponible.

---

(1) Conférence faite à la Société départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault, le 5 juillet 1927.

Peu après, l'article 4 *de la loi de Finances du 30 juin 1916*, est venu régulariser cette situation, qui reste encore aujourd'hui la base du régime de l'alcool.

En vertu de cette législation, codifiée récemment dans le décret du 21 décembre 1926, l'Etat se *réserve tout l'alcool industriel disponible*, mais en rétrocède une partie aux industries dites privilégiées. Ces industries quelles sont-elles ?

Elles comprennent :

1° La clientèle qui dénature complètement l'alcool. Chauffage, éclairage, produits chimiques ;

2° Celle qui le dénature suffisamment (Parfumerie-Pharmacie) ;

3° La vinaigrerie ;

4° L'exportation soit en nature soit sous forme de produits manufacturés (parfumerie, pharmacie, vins de liqueurs) et autres ;

5° La clientèle qui utilise l'alcool pour les vins de liqueur à l'intérieur : les mistelles, les apéritifs à base de vin (Vermouths, Byrrh, quinquinas, etc... etc...) et la conservation des fruits.

Voilà pour le régime provisoire.

2° La position de la question

Les progrès incessants de la chimie, en multipliant sans cesse les *sources* de l'alcool industriel — de synthèse même, — engendrent des concurrences redoutables.

Les différents producteurs ont donc intérêt à s'entendre et, au moment où le Parlement sera appelé à discuter la proposition de loi sur le statut de l'alcool, à suggérer à leurs représentants des bases d'accord susceptibles d'amener pour tous la prospérité la plus complète.

* * *

Partant de ce principe, dès le 9 avril 1922, à Béziers, à l'Assemblée générale du Congrès du Carburant National, les représentants autorisés de la C. G. V., des distillateurs du Midi et du Nord, décident de demander au Parlement :

1° Que le marché de la consommation de l'alcool de bouche à l'intérieur, soit entièrement réservé à l'alcool naturel ;

2° Les autres alcools, qu'ils proviennent de la betterave ou des végétaux indigènes, seront achetés par un Office National de l'alcool qui aura le monopole de la vente ;

3° Les ressources dont disposera l'Office seront employées à céder au-dessous du prix de revient, tant au chauffage qu'à l'éclairage et aux moteurs l'alcool qui devra demeurer un élément essentiel du carburant national. En ce qui concerne ce dernier, ils obtiennent gain de cause par la loi du 28 février 1923.

* * *

A la suite du Congrès de Narbonne du 12 février et de la réunion de Montpellier du 17 du même mois, les représentants de toutes les organisations de producteurs et du commerce des régions *cidricoles* et *viticoles* réunis à Paris le 4 mars 1925, sous la présidence de M. Barthe, ont de leur côté conclu un accord sur les bases suivantes :

Les délégués reconnaissent, après l'étude de la production et du problème de l'alcool que, pour permettre aux diverses régions intéressées de profiter du régime de l'alcool, il est légitime de donner à chacun sa part, soit :

1/3 pour l'alcool de cidre ;
2/3 pour l'alcool vinique.

Le calcul de cette répartition sera établi sur la consommation générale de l'alcool taxé des cinq campagnes précédentes.

Une Commission nommée à cet effet, sera réunie pour étudier les moyens d'appliquer aux intérêts représentés de l'alcool vinique et de l'alcool de cidre leur part réciproque et les mesures à prendre pour éviter l'avilissement du marché de ces alcools.

A l'avenir, la séparation des alcools naturels et d'industrie, sera réalisée au moyen de titres de mouvement.

Les mutages et vinages de toutes les boissons à base de vin, vins de liqueur, vermouths, mistelles et autres produits assimilés, qui, jusqu'ici, étaient fabriqués avec de l'alcool d'industrie ou de pomme, seront désormais exclusivement préparés avec de l'alcool ou de l'eau-de-vie, provenant de la distillation des « produits de la vigne ».

Par réciprocité, le mutage et l'alcoolisation des cidres ne pourront être effectués qu'avec de l'alcool de cidre.

En définitive, les alcools d'industrie étaient ainsi nettement écartés de la bouche, les alcools de cidre et de vin contingentés, toutefois M. Palazy n'a pas caché les difficultés sans nombre qui résulteraient de la mise en pratique du contingent des alcools naturels, et la question n'est pas solutionnée.

On ne voit pas, en effet, comment dans la pratique on pourrait arriver à faire consommer 2 litres d'alcool de vin contre 1 litre d'alcool de cidre — à moins de créer un monopole des alcools de bouche — l'Etat devenant vendeur exclusif de toutes les marques de Cognac, d'Armagnac, etc... Ce serait un beau gâchis !

* * *

La cause paraissait donc définitivement entendue quand un revirement se produisit et, sous l'influence d'intérêts particuliers, elle rebondit à nouveau.

Réunis à Narbonne, le 2 juin 1925, pour trancher la question de savoir si pour les mutages et vinages on devait tolérer l'alcool provenant de la distillation aussi bien des sous-produits de la vigne que du vin lui-même, et aussi l'emploi d'alcool d'industrie, les délégués des groupements agricoles et commerciaux des régions du Midi et du Sud-Est adoptaient les conclusions suivantes sur l'initiative de leur rapporteur, M. Carcassonne : « Etant entendu qu'il sera tenu compte des stocks d'alcools naturels existants,

1° Dans le cas de récolte déclarée (France-Algérie) au-dessous de 55 millions d'hectolitres, les muteurs pourront employer *n'importe quel alcool, même d'industrie.*

2° Dans le cas de récolte déclarée (France et Algérie) comprise de 55 à 70.000.000 d'hectolitres, les muteurs devront *obligatoirement avoir recours aux alcools de vins ou des sous-produits de la vigne.*

3° Dans le cas de récolte (France et Algérie) au-dessus de 70.000.000 d'hectolitres, les muteurs ne pourront employer que les seuls alcools de vin.

Ces paliers successifs ruinaient absolument l'économie du système auquel s'étaient spécialement ralliés producteurs et utilisateurs d'alcool.

Tout était donc à refaire. La réaction ne tarda pas à se produire.

Dans sa séance du 12 juillet 1926, la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault, émettait, en réponse, le vœu suivant : « La Société centrale d'Agriculture de l'Hérault, *fidèle au principe qu'elle a toujours soutenu et que résume la formule — les alcools de fruits pour la consommation de bouche sous toutes ses formes — les alcools d'industrie pour les usages industriels*, prient la Commission sénatoriale chargée d'établir le statut de l'alcool de faire aboutir ce projet le plus tôt possible, en appliquant strictement le principe ci-dessus rappelé. Et le 10 novembre 1926, la Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est, qui a tenu à Carcassonne son premier Congrès, sous la présidence de M. Castel de la Reille, adoptait à l'unanimité la motion suivante confirmée le 18 novembre, à Paris, par la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie.

« *L alcool de fruits à la consommation de bouche ; l'alcool d'industrie pour les usages industriels, sans aucune fissure* ».

Ce vote paraissait d'autant plus opportun que le *Syndicat National des Vins et Spiritueux* intriguait à ce moment-là pour obtenir de l'Etat un supplément *de cent mille hectolitres* d'alcool d'industrie pour les livrer à la consommation de bouche, ce qui portait à *220.000 hectolitres* les quantités d'alcools industriels introduites sur le marché de la bouche.

A l'encontre de cette prétention, la C. G. V. protesta énergiquement.

* * *

Quels sont les arguments mis en avant par les mûteurs pour soutenir leur thèse ? Leur seule objection est que la vigne et ses sous-produits seraient insuffisants pour donner satisfaction aux opérations entraînées par leur commerce (1).

---

(1) M. H. Carcassonne, président du Groupe des Pyrénées-Orientalas de la C. G. V., — qui s'était fait le défenseur de cette thèse y a renoncé depuis.

Nous lisons, en effet, dans le rapport qu'il a présenté au Congrès Viticole de Montpellier en juin 1927 :

« Il y a enfin une question qu'a soulevée la réunion de Béziers de 1916. — C'est la « question de l'emploi obligatoire (ou presque) de l'alcool de vins pour les mûtages et « les vinages.

« Cette obligation est inscrite dans l'accord de Béziers avec les distillateurs du Nord ; « elle a été acceptée par les producteurs de mistelles et de vins de liqueur et elle est « inscrite dans le projet de régime de l'alcool déposé au Sénat par M. Sarraut. Mais « une exception est prévue à cette obligation ; c'est dans le cas où la récolte totalisée « de la France et de l'Algérie serait inférieure à 55 millions d'hectos. C'est le cas de la « dernière récolte. Il est évident qu'alors tout le vin produit doit aller à la consomma- « tion et que l'alcool fourni par les sous-produits de la vigne ne peut suffire à la « demande des mûteurs.

« Il est donc logique de leur permettre de s'adresser à l'alcool d'industrie, qui a pour « eux l'avantage d'être moins cher, d'être neutre et d'être abondant.

« *Mais ne pourrait-on pas trouver un terrain d'entente qui donnerait, peut-être, satisfac-* « *tion aux divers intérêts ?*

« J'ai déjà dit que nous réclamions depuis longtemps, sans l'obtenir, le retour à la « législation de 1898, c'est-à-dire le demi-droit de consommation sur l'alcool contenu « dans les mistelles et les vins de liqueur ; du jour où l'on imposera aux mûteurs « l'obligation d'employer de l'alcool de vin, on leur doit une compensation pour cette « nouvelle et lourde charge. Cette compensation serait le demi-droit sur l'alcool de vin « avec la réduction de la taxe de luxe de 18 o/o ».

Ce n'est donc plus, d'après M. Carcassonne lui-même, une question de *quantité*, mais une question de *prix de l'alcool*.

Quelle erreur !

En effet, il ne *faut pas oublier que la loi du 29 juin 1907 en limitant à 40 hectolitres* la fabrication de la piquette dans chaque domaine, a permis de jeter à la chaudière des quantités formidables de marcs devenues disponibles.

Dans l'intéressante monographie de la Société Coopérative de distillation « La Catalane », il est établi que la production moyenne d'alcool des coopérateurs s'élève à 3000 hectolitres d'alcool pur pour 7.500.000 kilog. de marc issus de 650.000 hectolitres de vin.

Il résulte de la comparaison de ces chiffres avec ceux des départements viticoles méditerranéens, y compris l'Algérie, que ces derniers auraient été susceptibles de fournir en 1925, 214.000 hectolitres d'alcool à 100 degrés.

En tablant sur des minima, la moitié par exemple, nous sommes peu éloignés des volumes nécessaires aux mûteurs, c'est-à-dire des 120.000 hectolitres, et il est facile de parfaire la différence en faisant appel aux marcs des autres départements français (1).

En vérité, nous risquons plutôt d'être submergés sous un flot d'alcool que d'en manquer.

Les brûleries coopératives se multiplient, elles vont désormais pouvoir jouer un rôle de plus en plus important.

Edifiées en vue de l'utilisation des marcs, elles peuvent distiller les lies, les vins altérés et même dans les années de pléthore, les vins en surnombre. Elles constituent le complément indispensable qui permettra, *le cas échéant, de décongestionner le marché des vins*. Si même elles venaient à trop produire, il suffirait de leur annexer des *entrepôts* comme l'a proposé M. Sémichon, le Directeur de la Station œnologique de Narbonne. Il est plus facile de conserver de l'alcool que du vin ; le tout est de s'organiser et c'est facile, *le Crédit agricole y pourvoira*.

La distillation jouerait alors son rôle de « soupage de sureté » en reportant sur les années déficitaires les excédents des années d'abondance, qui reviendront, *il n'en faut pas douter*.

Au surplus et récemment les viticulteurs sont allés plus loin. Ils ne tolèreront plus un alcool quelconque de vin pour le vinage à l'exportation, ils veulent pour ces opérations de l'alcool autochtone élaboré dans leur région délimitée.

Au cours du Congrès annuel réuni à Marmande sous la présidence de M. Charles Lefèvre, le 25 avril dernier, Congrès où tout les groupements régionaux étaient représentés : Champagne, Charentes, Bourgogne, Gironde, Centre, Ouest, Algérie, Alsace, Confédération générale des Vignerons du Midi, une résolution des plus importantes a été prise dans le sens précité.

Provoquée par les délégués des Charentes, elle présente, à notre avis, un très grand intérêt.

---

(1) Mieux que cela. L'*Officiel* du 23 octobre 1927 nous a fourni les chiffres suivants, pour les deux dernières campagnes, correspondant, la dernière surtout, à de faibles récoltes de vin :

Production des alcools de piquettes, marcs et lies de vin

Campagne 1925-1926	Campagne 1926-1927
289.148 hectolitres d'alcool à 100 degrés	214.450 hectolitres d'alcool à 100 degrés

Et ces chiffres ne comprennent pas la production algérienne.

On sait que les Charentes exportent en Allemagne d'importantes quantités de vins, vinés au préalable. Ces vins sont distillés en Allemagne et servent à fabriquer du «Kognac» Allemand. C'est un débouché intéressant pour les vins de cette région.

Mais, disent fort justement les viticulteurs Charentais, si nous ne pouvons empêcher que l'on fabrique du Cognac, avec nos vins, nous ne pouvons admettre que le vinage en soit opéré avec d'autre alcool que l'alcool produit dans les Charentes, en distillant des vins charentais.

Or, actuellement, le vinage pour l'exportation est pratiqué avec n'importe quel alcool, *fût-il de betteraves*, et peut-être même, ce qui serait un comble, certains vinages ont-ils pu être opérés, cette année en Charente, avec des alcools allemands cédés par les Services du Ministère des Finances, puisque 900.000 hectolitres sont venus grossir en 1925 les stocks de l'Etat — et qu'aucune discrimination d'origine n'existe.

De leur côté, les délégués de la Gironde ont insisté pour qu'une mesure analogue soit appliquée aux vins du Bordelais vinés pour l'exportation.

Le vinage pratiqué avec des alcools produits dans la Gironde, déchargerait le marché de tous les vins défectueux qui pèsent sur les cours des bons vins.

Ajoutons que les producteurs de Clairettes du Midi abondent dans le même sens.

Telles sont les suggestions des groupements intéressés.

3° Arrivons au projet Sarraut

S'inspirant, impartiellement du reste, des suggestions des producteurs et des utilisateurs, M. Sarraut a déposé, après plusieurs autres (1), un dernier projet au Sénat le 30 juin 1926.

*
* *

Le projet Sarraut a pour but de créer, non un monopole direct de l'Etat, mais de donner enfin un régime définitif à l'alcool d'industrie et d'instituer à cet effet un Office national de l'alcool d'industrie. La différence n'est guère que dans les mots.

Cet Office national aurait pour objet de procéder seul aux opérations d'achat et de vente des alcools d'industrie et de rechercher tous les moyens propres a développer l'utilisation industrielle de l'alcool.

Sont compris sous la dénomination d'alcools d'industrie quel que soit leur mode de production, tous les alcools autres que :

1° Les alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés, hydromels, marcs, lies et fruits frais de toute sorte à l'exception toutefois des figues, dattes et caroubes.

2° Les rhums et tafias naturels présentant les caractères spécifiques définis par l'article 6 du décret du 19 août 1921 et ne titrant pas plus de 65°.

3° Les genièvres définis par l'article 15 de la loi du 30 mars 1902, jusqu'à concurrence de la moyenne des quantités produites annuellement par chaque établissement pendant la période 1910 à 1913.

Les alcools d'industrie sont réservés à l'Office qui peut seul en disposer.

Les alcools d'industrie peuvent alimenter la consommation de bouche pour la fabrication des vinaigres et pour la fabrication en vue de l'exportation des

(1) 19 mai 1921, 16 juin 1922, 12 décembre 1923, 30 juin 1926.

spiritueux de toute nature, vins ordinaires, vins de liqueur et autres produits assimilés.

En outre, lorsque la quantité des vins produits en France sera inférieure, d'après les déclarations de récolte, effectuées en exécution de l'art. 1 de la loi du 29 juin 1907, à 55.000.000 d'hectolitres, et que le stock des alcools naturels à la date du 1er octobre ne dépassera pas le tiers de la consommation des années précédentes, l'Office sera autorisé, par décret pris sur la proposition du Ministre des Finances et du Ministre de l'Agriculture à consentir des cessions d'alcools pour la *préparation en vue de la consommation intérieure* des vins de liqueur, et autres produits assimilés, des liqueurs et apéritifs à base d'alcool à l'exclusion des rhums et eaux-de-vie de fantaisie (1).

Les quantités d'alcool dont la cession par l'Office sera autorisée dans l'hypothèse prévue au paragraphe précédent, seront déterminés par la différence, entre d'une part le total des alcools naturels existant au 1er octobre, distillés en France d'octobre à fin mars et importés pendant la même période, d'Algérie, des Colonies Françaises et pays de protectorat, et, d'autre part, le total des quantités d'alcool naturel consommées en France au cours de l'année précédente.

Quelle complication ! Il faudra sans doute renforcer le nombre des calculateurs de la statistique et faire appel aux tables de logarithmes !

* * *

Le projet Sarraut a le mérite de consacrer, théoriquement tout au moins, la séparation entre les alcools industriels et les alcools naturels. Mais ce n'est qu'une *consécration théorique puisqu'il ouvre la porte à tous les abus*, en autorisant, dans des conditions particulières, il est vrai, l'emploi de l'alcool d'industrie pour la préparation des mistelles, vins de liqueurs etc...

* * *

Le projet Sarraut ne peut donc nous satisfaire et il vous appartient de poursuivre sans relâche et sans faiblesse la réalisation du principe énoncé plus haut ; *l'alcool de bouche à la consommation de bouche, l'alcool d'industrie aux utilisations industrielles sans aucune fissure.*

L'alcool d'industrie, nous en sommes convaincus, peut trouver de larges débouchés dans les besoins de la Défense Nationale ; sous forme de carburant national, des perspectives d'écoulement énormes, peuvent être envisagées par l'application de la loi du 28 février 1923 et le décret du 21 décembre 1926. Les possibilités actuelles atteignent le chiffre de 7 à 800.000 hectolitres d'alcool pur ! Or, l'Etat n'a pu fournir en 1924 que 170.000 hectolitres et 277.222 en 1925 !

Quant aux alcools naturels, en dehors de la consommation des crus, leur absorption doit s'opérer par l'industrie des muteurs, des fabricants d'apéritifs à base de vin et des conserves de fruits, — les alcools de crus doivent rester l'objet d'un marché libre.

Nous sommes convaincus que la prise en considération de notre formule ne peut causer de *préjudice à personne*, mais au contraire assurer la prospé-

(1) Ainsi que vient de le constater M. Barthe, au cours d'un voyage d'études en Portugal, le vin de Porto, *ne peut être viné qu'avec de l'alcool vinique.* Et c'est sans doute là une des raisons de la bonne qualité de ce vin de liqueur.

rité des industries du Nord et *maintenir la renommée des produits élaborés dans le Midi et ailleurs*.

Au surplus, le moment n'est plus aux tergiversations, les polémiques stériles et déprimantes de clocher doivent s'effacer devant la gravité de l'heure, le moment n'est plus de se consulter et de rester inertes, il faut agir, et agir virilement.

Paul DEGRULLY.

LE SULFITAGE DES VINS EN PAYS FROIDS

Le sulfitage des vendanges en pays froids doit être généralisé pour assurer brillant, qualité et conservation à tous les vins. Mais une différence primordiale doit être établie pour tout ce qui concerne les doses à appliquer aux vendanges rouges et moûts blancs.

Cela est d'autant plus de rigueur, que les techniciens sont rares, et les publicistes sans acquis, sont légions.

Aussi, nous pensons qu'il est utile de revenir sur cette question afin d'éviter la répétition des accidents nombreux qui se sont produits en 1926, dans certaines régions de l'Est Central et cela au grand détriment de la bourse des vignerons.

Dans les régions chaudes, on peut se permettre même les exagérations de dosage par suite de la richesse des moûts et des températures élevées qui sont généralement de règle au moment des vendanges dans tout le Midi Méditerranéen et Africain.

Dès 1902 à 1906, nous avons effectué de nombreux essais de vinification autour de Montpellier et Béziers, aux doses de 15 gr. par 140 kgs de vendanges, ce qui était à l'époque la formule classique préconisée par notre Maître Bouffard ainsi que par Pierre Andrieu, « le Parmentier des sulfitages ». La dose de 15 gr. était appliquée à des vendanges devant donner un titrage moyen de 9 et 10 degrés.

Les remontages à la pompe deux fois par jour étaient de toute rigueur. Partout les résultats furent parfaits.

En Tunisie, la dose légale de 20 gr. et même souvent dépassée, nous a toujours permis de supprimer la piqûre et de produire des vins de 12°5, parfaits pour la consommation et l'exportation.

Depuis l'année 1900, nous avons appliqué et fait appliquer dans la vallée du Rhône les doses de 8 à 10 grammes pour les vendanges rouges et 10 à 12 gr. pour les moûts blancs devant donner des vins de 7°5,, à 8°5 régulièrement remontés.

A ce jour, nous ignorons les accidents.

Dès qu'on prend de l'altitude et qu'on aborde les régions froides et brumeuses dès la fin de septembre, il convient alors de bien connaître la technique des sulfitages, si on tient à éviter les odeurs sulfureuses ou sulfhydriques. La marche à suivre est très simple, mais faut-il encore la connaître pour en parler avec autorité.

Dès qu'on aborde la cote 200, en régions froides de l'Est Central, la maturité est normalement douteuse et ne permet d'obtenir, en l'absence de chaptalisation, que des vins faiblement alcooliques et souvent anormaux.

Dans ces conditions deux facteurs nuisibles entrent en ligne pour faire abaisser le taux du métabisulfite à utiliser :

1°) Le froid qui ralentit les fermentations ;

2°) Le degré alcoolique faible.

Il ne faut jamais oublier, que les possibilités d'absorption du vin pour l'acide sulfureux sont d'autant mieux supportées que les températures sont élevées et les liquides plus sucrés.

C'est pour cela que depuis 1918, c'est-à-dire après 10 années de sulfitage en Savoie (région viticole qui produit 390.000 hl.) où on ne remonte pas, nous avons été dans l'obligation de diminuer les doses préconisées au début qui étaient de 7 à 9 gr. pour les raisins rouges et 12 gr. pour les blancs. Avec ces doses cependant faibles, nous eûmes à faire pratiquer des soutirages, pour supprimer l'odeur sulfureuse contractée par les vins de quelques caves du Grésivaudan Savoyard.

Depuis 1923, les doses préconisées dans nos tracts et résumés, ne sont plus que de 5 à 7 grammes pour les rouges et 8 à 9 grammes pour les blancs.

Il est bien évident, que les moûts blancs de 8 à 9° peuvent supporter 10 gr. à la condition indispensable cependant de faire l'application en deux fois, à deux jours d'intervalle.

Quant à l'application à la vendange ou au moût blanc, il convient de toujours faire dissoudre le métabisulfite de potasse dans 10 à 15 litres de vin, et de pratiquer immédiatement après un remontage sur la moitié du liquide contenu dans la cuve traitée. Avec une deuxième opération identique le lendemain matin, on sera ainsi assuré que le métabisulfite est bien réparti dans toute la cuvée.

Dès que le vin est clair, un seul soutirage en fût non méché suffit.

Enfin, au printemps, vers le 25 mars, il sera indispensable de faire un petit ajout de métabisulfite de potasse à raison de 2 à 3 gr. par hectolitre, ce qui assurera d'une façon parfaite la conservation de tous les vins en cave.

Arthur CADORET.
Ingénieur agricole,
Directeur des Services Agricoles de la Savoie.

DE QUELQUES PARTICULARITÉS RELATIVES

A LA

RÉVISION DES BAUX A FERME DE LONGUE DURÉE

La loi du 10 Juin 1927 stipule dans son article 1 que « les prix des baux à ferme ayant pris cours ou conclus avant le 1er janvier 1924 pour une durée d'au moins 9 années, pourront être majorés dans les conditions ci-après... »

D'après l'article 2, « la majoration produira effet à compter du jour de la demande en révision, qui devra être faite, à peine de forclusion, dans le délai de 6 mois après la promulgation de la loi ».

Dans la hâte qu'ils éprouvent de profiter des bienfaits de la loi, les propriétaires inclinent à penser que la majoration doit être payée immédiatement, c'est-à-dire à l'échéance du premier terme qui suivra la promulgation de la

loi. D'après M. Bastien, avocat-avoué à Melun, et vice-président de la Fédération générale des avoués de France, il n'en est rien.

Les fermages s'appliquent à une année culturale écoulée. Donc, si celle-ci a commencé le 15 septembre 1926 pour prendre fin le 15 septembre 1927, et si le fermage est payable par tiers par exemple, le terme du 1er décembre 1927 correspond à une jouissance de 1/3 d'année, soit du 15 septembre 1926 au 15 janvier 1927 ; celui du 1er mars 1928 à la période de jouissance du 15 janvier 1927 au 15 mai 1927 ; celui du 1er juin 1928 à la période du 15 mai 1927 au 15 septembre 1927.

En conséquence, si la demande de majoration a été introduite le 1er juillet 1927, ladite majoration s'appliquera bien au prix de la jouissance allant du 1er juillet 1927 à la fin de l'année culturale 1926-1927, c'est-à-dire au 15 septembre 1927 ; mais elle ne sera payable qu'avec le terme du 1er juin 1928 ; autrement dit, elle ne s'appliquera qu'à une partie de ce terme, et pour la totalité à chacun des termes ultérieurs.

Mais laissons la parole à Maître Bastien lui-même :

« Si pour faciliter le calcul, on suppose que le fermage est de 100 fr. par jour, c'est-à-dire de 36.500 fr. par an, il y aura une première période qui aura commencé à courir le 15 septembre 1926 et qui finira le 1er juillet 1927, — période de 285 jours, qui sera payée à raison de 100 fr. par jour, soit 28.500 fr. La majoration commencera à courir le 1er juillet 1927, jour de la demande, et prendra fin pour cette année culturale le 15 septembre 1927. Cette période de 80 jours sera payée sur l'ancien taux de 8.000 fr., majoré de 200 o/o, au cas où la majoration aurait atteint le maximum prévu.

« Il suit de là, que le terme du 1er décembre 1927 représentera le 1er tiers de l'année de récolte de 1927, et s'appliquera à la période de jouissance allant du 15 septembre 1926 au 15 janvier 1927, — que le terme du 1er mars 1928 représentera le deuxième terme de la même récolte 1927, s'appliquera à la période de jouissance allant du 15 janvier 1927 au 15 mai 1927, — et qu'enfin le terme du 1er juin 1928 qui comprendra les 80 jours de jouissance majorés, représentera le troisième et dernier tiers de la même récolte 1927, et s'appliquera à la période allant du 15 mai 1927 au 15 septembre 1927, fin de l'année de jouissance.

« C'est donc seulement lors du paiement du terme du 1er juin 1928 que sera payée dans le cas choisi comme exemple, la première majoration prévue par la loi ».

D'après l'article 6 de la même loi, « le nouveau prix sera établi sur la base de la valeur locative en 1914, prix du bail ou valeur pratiquée dans la région à cette époque, majorée de 200 o/o. Il sera tenu compte pour la fixation de cette majoration, des suppléments d'impôts et charges incombant légalement au bailleur et payés par le fermier, ainsi que de tous autres éléments d'appréciation ».

Au cours de la discussion de cet article, il a été nettement spécifié que cette majoration de 200 o/o serait un maximum, et que dans certains cas, ce maximum pourrait ne pas être atteint.

D'autre part « la valeur locative en 1914 » n'est pas la valeur locative cadastrale, majorée ou non de 75 o/o ; c'est la valeur locative réelle ; et dans le cas où la ferme n'aurait pas été louée en 1914, ladite valeur locative est celle pratiquée dans la région à cette époque : dans ce dernier cas, on prendra pour base, le prix des baux des propriétés voisines, placées dans des conditions culturales semblables.

Si pour une raison quelconque, un bail a été conclu pour un prix en-dessous de la valeur réelle, le nouveau prix majoré ne pourra pas être supérieur à 200 o/o du prix fixé dans le bail, ainsi que l'a déclaré le Rapporteur au Sénat; « mais nul doute que dans l'appréciation, le magistrat tiendra compte, pour se rapprocher de ce plafond de 200 o/o, ou même pour l'atteindre à l'occasion, de la valeur locative des terres au moment présent et de l'infériorité du prix en 1914 ».

Comment, d'après les termes de l'article 6, doit-on calculer la majoration maxima de 200 o/o ? Deux méthodes permettent de le faire.

D'après Maître de Bournonville, avocat à la Cour d'appel de Paris, il faut d'abord établir le prix du bail de 1914 qui doit être la base du calcul ; et ce prix comprend :

1° le fermage payé en espèces en 1914 ;

2° le montant des impôts payés en 1914, s'ils étaient à la charge du fermier ;

3° la valeur des charges (assurances, grosses réparations, etc.), au cours de 1914, si ces charges, incombant au propriétaire, devaient être supportées par le fermier ;

le prix du bail de 1914 étant établi en additionnant ces trois éléments, il suffit de le multiplier par 3. Mais de ce produit il faudra déduire :

1° Le montant des impôts de 1927, si par le bail révisable, l'impôt foncier est à la charge du fermier ;

2° La valeur des charges en 1927 au jour de la demande en révision, si ces charges du propriétaire incombent au fermier en vertu du bail.

Un exemple concret précisera mieux notre pensée. Supposons que le prix de la location d'un hectare en 1914 soit dé 60 fr., — que l'impôt de 1914 par hectare, soit de 10 fr. ; le tout fait 70 fr. ; ce total multiplié par 3 devient 210 fr. : prix majoré duquel il faut déduire l'impôt de 1927 qui est par exemple de 50 fr. par hectare. Dans ces conditions, le fermier devra payer 160 fr. par hectare au lieu de 60 comme en 1914, tout en respectant bien entendu toutes les clauses du bail; c'est qu'en effet, avant comme après la révision, le fermier doit payer la contribution foncière, les grosses réparations, etc., si ces charges du propriétaire doivent d'après les clauses du bail, être supportées par lui

D'après la deuxième méthode, le prix du fermage de 1914 doit être multiplié par 3 ; et de ce produit, on déduit la différence entre les impôts et charges de 1927 et ceux de 1914. En prenant les mêmes chiffres que précédemment, le calcul s'opère comme suit : montant de la location en 1914, 60 fr. ; majoration : $60 \times 3 = 180$ fr. ; impôt de 1914 : 10 fr. ; impôt de 1927 : 50 fr. ; différence par soustraction en sens inverse : 40 fr. ; déduction faite de cette somme de 40 fr., il reste net 140 fr., qui représentent le prix majoré du bail.

La différence entre les deux systèmes est donc des plus sensibles : d'après la première méthode, le fermier devra payer 160 fr. par hectare, et d'après la deuxième méthode, 140 fr. Dans le premier cas, le fermier ne devra payer que les impôts et charges triplés de 1914 ; et le surplus qu'il paie en fait, et qui est constitué par la différence entre les impôts et charges de 1927 et les impôts et charges triplés de 1914, doit venir en déduction du nouveau fermage, et par conséquent être payé par le propriétaire. Dans le deuxième cas, le fermier ne doit payer que les impôts et charges de 1914 ; et le surplus qu'il paie en réalité, et que constitue la différence entre les impôts et charges de 1927 et les impôts et charges de 1914, doit venir en déduction du prix du fermage.

Aussi le 24 juin 1927, M. Triballet, député, a signalé à M. le Ministre de la Justice qu'il y aurait grand intérêt à ce que la Chancellerie mette fin à cette confusion par une réponse précise au « Journal Officiel ». La réponse a paru dans les Débats Parlementaires ; la voici : « Il appartient aux juridictions compétentes saisies par les parties intéressées, d'interpréter les dispositions de l'article 6, paragraphe 2, de la loi du 10 juin 1927. L'avis que pourrait émettre la Chancellerie ne saurait en effet lier les tribunaux qui, seuls, ont qualité pour apprécier le sens et la portée de la loi, à l'occasion des cas particuliers soumis à leur examen ».

R. Bichet,
Professeur d'Agriculture
de l'Arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Vente des Vins des Hospices de Beaune. — Cette vente aura lieu le 20 novembre. Elle comprendra 31 lots de vins rouges, ensemble 250 hectolitres ; 8 lots de vins blancs, ensemble 50 hectolitres ; et 11 hectolitres d'eau-de-vie de marc de 1926.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les transactions de gros à gros ont encore été assez peu importantes dans les Entrepôts parisiens, au cours de la dernière huitaine, écourtée du reste par un jour, ou plutôt deux jours fériés. Aussi, les prix pratiqués sont-ils restés à peu près sans changement, avec plutôt une légère tendance à fléchissement. Des vins nouveaux 8° du Midi, ont été offerts de 185 à 200 fr. ; des 9° l'ont été de 215 à 225 fr. ; des 10° de 220 à 240 ; ces écarts s'expliquant par des différences de qualité. Des vins d'Algérie ont vu des prix assez divers. Des vins blancs de Grèce vieux, ont été proposés de 240 à 245 pour des 11°5 à 12°. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les ordres des détaillants qui, sans être importants chacun, avaient été assez suivis jusque vers le 15 de ce mois, ont beaucoup diminué depuis ; les clients se plaignent d'un ralentissement dans la vente, malgré la concurrence qu'ils se font entre eux, dans les prix affichés ; certains même, vendraient à prix coûtant pour conserver leur clientèle. Ils trouvent du reste des fournisseurs qui leur font des conditions très basses et peu en rapport avec ce qu'il faut payer à la propriété. Voici quelques prix relevés dans Paris : Vin rouge Coteaux 8°5 à 3 fr. 10 le litre ; vin gris 2 fr. 90 ; vin de Gaillac doux nouveaux 3 fr. 25 le litre. On voit également des vins rouges 8° affichés 2 fr. 40 et 2 fr. 50 le litre, des 9° de 2. fr. 75 à 2 fr. 90 suivant clientèle ; des vins blancs 9° de 3 fr. 10 à 3 fr. 40.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 31 octobre.	Cours du 7 novemb.
8°.....	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
8 à 9°.....	Aramon	Aramon 16,50 à 18 fr.	Aramon
9 à 10°.....	15,50 à 16 fr. 00	le degré	16,50 à 18 fr.
11°.....	le degré	Costières 18 à 19 fr.	Costières
11 à ».....		le degré	18 à 19 fr.
Costières.....			le degré
Rosé, Paillet,gris.....	17 à 18 fr. le d.	«	»
Blanc Bourret.....		18 fr. le d.	Clairettes 18 fr. le d.
Blanc Picpoul..			

Ventes. — Vins, 4 novembre. — La Blaquière par Générargues, 1 lot, 60 hectos de vin rouge, 8°3, belle couleur, à 155 fr. l'hectolitre enlèvement immédiat.

5 novembre : Bellegarde, 400 hectos clairette, 12°7, à 20 fr. le degré ; 350 hectos clairette, 12°2, à 20 fr. le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 1er novemb.	Cours du 8 nov.
8°1/2.....	Vins nouveaux	En raison des fêtes pas de marché	Vins nouveaux 8 à 10° 125 à 175 fr.
9°.....			
10°.....	140 à 180 fr.		
11°.....			
Rosé.....	180 à 190 fr.		
Blanc de blanc.....	180 à 200 fr.		

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 28 octobre	Cours du 4 novemb.
8°.....	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°.....			
10°.....	145 à 170 fr.	8°5 à 10°5 130 à 180 fr.	7°5 à 11° 120 à 200
11°.....			
Vins rosés 8°.....	150 à 220	rosés 18,50 à 18 fr. 75	»
Vins blancs.....	185 à 220	18 à 20 fr.	158 à 190 fr.

Béziers. — Le Bureau du Syndicat des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.), porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées :

Béziers, un lot vin rouge, 900 hectos, 9°3, à 163 fr. l'hecto ; Cabrerolles, un lot vin rouge, 450 hectos, 11°2, à 200 fr. ; Capestang, un lot vin rouge, 1.200 hectos, à 11°3, à 200 fr.; Cazouls-les-Béziers, un lot vin rouge, 330 hectos, 10°5, à 200 fr. ; Colombiers, un lot vin rouge, 275 hectos, 7°7, à 132 fr.; Pailhès, un lot rosé, 800 hectos, 8°2, à 145 fr. ; Pouzolles, un lot vin blanc, 750 hectos, 10°4 à 180 fr.; Puissalicon, un lot vin rouge, 2.800 hectos, 8°8, à 153 francs ; Servian, un lot vin rouge et rosé, 1.000 hectos, 10°9, à 190 fr.; Vendres, un lot vin rouge, 800 hectos, 11°1, à 200 fr. ; un lot vin rouge, 1.300 hectos, 9°1, à 150 fr. ; Villeneuve-les-Béziers, un lot vin rouge, 900 hectos, 8°3, à 140 fr. ; Rieux-Minervoix (Aude), un lot vin rouge, 500 hectos, 8°6, à 145 fr. ; Vic-la-Gardiole, un lot vin blanc de blancs, 1.400 hectos, 11°5, à 200 francs l'hecto ; un lot vin blanc de blancs, 850 hectos, 11°1, à 200 fr. l'hecto.

Cave Petit, à Villemarin, 1.000 hectos, 11°, à 209 francs l'hecto.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 31 octobre au 5 novembre1927 : Récolte 1927. Vins rouges, de 8 à 10°, de 130 à 170 fr. ; bourrets et picpouls, 18 à 19 fr. 00 ; clairettes, «« à 20 fr. ; rosés, 17 à 18 fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 6 novemb. Vins rouges, de 9 à 12°, de 160 à 210 fr.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1927 :

Minervois 9 à 12°, 158 à 210 fr. ; Corbières 9 à 12°, 178 à 210 fr. ; l'hecto.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 27 octobre	Cours du 3 novemb.
7 à 8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
8 à 9°		»	«
9 à 10°	150 à 175 fr.	8 à 11° 145 à 190	8° à 11° 140 à 195
10 à 11°			
11° et au-dessus		Corbières 12° 200 fr.	12° à 12°5 210 fr.

Narbonne. — Le Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées :

Un lot vin rouge, 450 hectos, 12 degrés, 205 francs.

Caves de Treilles : un lot vin rouge, 300 hectos, 13 degrés 7, 18 francs le degré ; 150 hectos, 16 degrés 2, 17 francs le degré ; 120 hectos, 12 degrés 8, 228 francs l'hecto ; 90 hectos, 13 degrés 3, 17 francs le degré ; quelques lots de 500 hectolitres environ, 17 francs le degré.

Escales : un lot vin rouge, 200 hectos, 9 degrés, 162 francs l'hecto ; 90 hectos, 10 degrés3, 180 francs l'hecto ; 80 hectos, 9 degrés 8, 175 francs l'hecto.

Ferrals-des-Corbières : un lot vin rouge, 300 hectos, 11 degrés 2, 200 fr. l'hecto ; 280 hectos, 11 degrés 2, 200 francs l'hecto ; Canet-d'Aude : vidange, 9 degrés 7, 175 francs l'hecto ; 200 hectos, 9 degrés, 160 francs l'hecto nu, suivant degré, qualité, couleur, distance et conditions de retiraison.

Carcassonne. — Ventes de la semaine écoulée : Sainte-Eulalie, 53 hectos. 8 degrés 2, 141 francs ; 150 hectos, 7 degrés 7, 135 francs ; 600 hectos, 8 degrés, 140 francs.

Pépieux : 190 hectos, 10 degrés 4, 200 francs (alicante). Le tout enlèvement immédiat.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 29 oct.	Cours du 5 novemb.
8°	Vins nouveaux	»	Vins nouveaux
9°	135 à 185 fr.	8 à 12°	
10°			8 à 12°
11°		16,75 à 17 fr. le d.	16,50 à 17 fr.
11 à 12°			le degré
12 à 13°			

VAR. — **Fédération du Var.** — *Ventes effectuées* : « La Laborieuse » Bras. — 1.500 hl. rouge 10°5 à 18 francs le degré.

Coopérative Vinicole Six-Fours-La-Plage. — 500 hl. vin rouge sous-marc, 180 francs ; 600 hl. vin rouge 10°5, 180 francs, enlèvement 15/12 ; 250 hl. rosé S. G. degré, 190 francs, enlèvement immédiat.

« L'Union » Pourcieux. — 250 hl. vin de greffes, à 180 francs, enlèvement novembre ; 100 hl. vin de Jacquez, à 300 francs.

« La Travailleuse » La Crau. — 730 hl. vin rouge 10°3, à 180 francs, enlèvement fin décembre (du 25 octobre).

Coopérative Vinicole de Rocbaron. — 260 hl. vin rouge, à 190 francs, enlèvement un mois (du 11 octobre).

« La Fraternelle » Pourrières. — 1.400 hl. rouge, à 170 francs, en partie retirée ; 2.050 hl. rouge, à 180 francs, enlèvement fin octobre ; 1.050 hl. rouge, à 175 francs, enlèvement 15 décembre ; 410 hl. rouge, à 180 francs, enlèvement fin novembre ; 1.000 hl. blanc, à 200 francs, enlèvement 15 janvier ; 50 hl. eau-de-vie, à 700 francs les 100° à fabrication.

Coopérative Vinicole Flassans. — 250 hl. lies de vin, à 57 francs l'h. (29 octobre) main d'œuvre à charge acheteur.

Coopérative Vinicole Camp-Les-Brignoles. — 420 hl. Jacquez 11°6, à 22 fr. 25 le degré.

« Les Travailleurs » Bras. — 500 hl. blanc, à 200 francs sans garantie de degré ; 500 hl. blanc, à 200 francs, enlèvement courant janvier ; 500 hl. rouge à 185 francs, enlèvement immédiat (10°7) des 22-25 et 27 octobre.

Coopérative vinicole Le Bosset. — Les lies de cette cave ont été vendus à l'adjudication à 62 fr. 50 les 100 kilos (28/10).

« La Roquebrunoise » Roquebrune. — 5.000 hl. s. g. d° à 172 fr. (1er octobre) ; 2.560 hl., 10°, à 185 fr. (10 octobre) ; 4.000 hl., s. g. d°, à 180 fr. (15 octobre), retiraison fin décembre 1927.

« L'Indispensable » Néoules. — 240 hl., Jacquez, à 272 fr. 80 l'hl. ; 170 hl., blanc, à 200 fr. l'hl.

« La Lorgaise » Lorgues. — Les lies fraîches ont été vendues 55 francs les 100 kilos.

Fédération du Vaucluse. — Coopérative vinicole Cadenet. — 1 réservoir de vin blanc à 185 francs, enlèv. imméd.

Coopérative vinicole La Tour d'Augues. — 13.000 hl. rouge, 10°, en plusieurs lots, à 19 fr. et 19 fr. 25 le degré, enlèvement fin décembre ; 350 hl., vin blanc, 205 francs l'hl.

Par suite de l'abondance de la récolte, la Cave a vendu 2.300 hl. rouge, au décuvage, à 18 francs le degré.

Les vins de la Coopérative des coteaux de la Tour d'Aigues sont d'une qualité remarquable et ce, grâce à l'encépagement et à une vinification conduite par M. Moingt, Ingénieur agronome.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Coopérative vinicole Venelles. — 1 000 hl. rouge, 9°4, à 175 francs l'hl., enlèv. 30/11 (du 21 octobre).

Lot-et-Garonne. — **Agen.** — Dans le Lot-et-Garonne, on ne fait que des transactions peu nombreuses sur des petits vins, à des prix fermement tenus. Des offres importantes à 150 fr. le degré-tonneau n'ont pas été acceptées.

Gironde. — **Libourne.** — Il ne s'est traité que fort peu d'affaires, quelques propriétaires ayant besoin de logement ont cédé aux environs de 160 fr. le degré-tonneau ; mais pour les logés nous croyons que les cours pourraient s'établir dans les 1.800 à 2.000 fr. le tonneau nu.

Les bons vins vieux sont recherchés et tenus à des prix assez élevés.

Ardèche. — **St-Péray.** — Il ne se fait aucune transaction, les propriétaires questionnés demandent 1.000 fr. la pièce de 200 litres nue, pour les vins blancs, avec appellation Saint-Péray. A ce prix le commerce s'abstient.

Drôme. — **Romans.** — La grêle du mois d'août a enlevé la moitié de la récolte ; ce qui a été vendangé a produit un vin faible de qualité, ne titrant que 7 à 8 degrés d'acool. Le vin a été en partie logé, le vigneron ne veut pas vendre à moins de 150 fr. l'hectolitre.

Rhône. — **Villefranche-sur-Saône.** — Les prix actuels varient, suivant région et qualité et pour des vins de 7° en moyenne, l'on peut traiter à partir de 360 fr. la pièce de 220 litres pour les vins de 7°5 à 8°, 400 fr. la pièce ; pour ceux de 8° à 9°, 450 à 500 fr. la pièce ; et pour ceux de 9° à 10°, suivant région et qualité, de 550 à 600 fr. la pièce, sauf dans les crus classés, tels qu'à Fleurie, Morgon et Brouilly, certaines cuvées ont atteint le prix de 700 fr. la pièce et les cuvées de tête de Fleurie et Moulin-à-Vent se sont achetées de 750 à 800 fr. la pièce nue de 216 litres.

ALCOOLS

Béziers. 3/6 vin 86°, 750 à 770 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, ««« à 475 ; 3/6 marc, 86°, 620 à 640 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 375 à 380 fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de 880 à 900 fr. ; marc 740 à 750 fr. Eaux-de-vie marc, «»« à 765 fr. les 1000 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 775 à 800 ; 3/6 marc, 86°, 690 à 710 ; eau-de-vie de marc, 390 à 410 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 4 novembre 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	6 fr. 25 à 6,40	le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. 50	le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 00	—
— — au-dessus.....	4 fr. 25 à 4 fr. 50	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. 50	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance toujours plus faible. Sans affaires. Les acheteurs étrangers continuent à baisser les limites acceptées par les exportateurs italiens et espagnols.

Gard. — Lies. — 5 novembre : Cave Coopérative St-Pons-la-Calm, lies fraîches, 48 fr. les 100 kilos, toutes manutentions à la charge de l'acheteur.

5 novembre. — Cave Coopérative de Saint-Maurice de Cazevieille, lies fraîches, 45 fr. les 100 kilos prises en cave, tous frais à la charge de l'acheteur.

5 novembre. — Coopérative de Saint-Laurent-d'Aigouze, lies fraîches, 58 fr. 25, les 100 kilos.

CÉRÉALES

Alger. — 4 novembre 1927.

Blé tendre colon 1er choix, 162 à 165 fr.
Blé tendre colon 2e choix, »«« à «»« fr.
Blé dur colon, 182 à 184 fr.
Orge colon, 114 à 116 fr.
Avoine d'Algérie, 116 à 118 fr.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 30 octobre au samedi 5 novembre 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche..	14	10	13	»	0.1	«
Lundi.....	19	»	»	2	»	3
Mardi.....	»	»	12	4	»	»
Mercredi ..	13	9	12	7	»	3
Jeudi.....	18	4	13	»	0.1	»
Vendredi...	19	10	11	3	»	«
Samedi.....	15	7	14	8	0.3	5
Total....	729	390	802	361	93.1	96
Rochefort						
Dimanche..	20	11	13	»	«	»
Lundi	20	12	7	2	6	7
Mardi.....	18	7	7	4	4	»
Mercredi....	19	6	8	11	»	4
Jeudi.....	19	4	11	7	»	14
Vendredi...	17	9	10	6	»	»
Samedi.....	18	11	13	11	2	8
Total....	840	453	723	509	118 5	133.2
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	23	7	22	8	»	»
Lundi.. ..	25	7	18	3	»	42
Mardi.....	18	7	5	2	»	0.5
Mercredi....	18	2	9	3	»	0.2
Jeudi.....	18	4	11	0	»	»
Vendredi...	18	5	11	»	»	»
Samedi.....	22	7	15	8	»	»
Total....	847	297	806	257	26.3	87.3
Bordeaux						
Dimanche...	21	11	16	10	«	5
Lundi.....	20	11	«	0	9	»
Mardi	17	10	7	1	«	»
Mercredi.. .	18	4	8	6	»	11
Jeudi.....	17	6	14	9	»	22
Vendredi...	24	»	15	2	»	»
Samedi.....	20	10	14	10	1	2.4
Total....	871	382	854	389	78.6	91.6
Toulouse						
Dimanche...	22	14	25	13	»	30.2
Lundi.... .	21	13	13	6	»	8.2
Mardi	14	10	8	»	14.1	»
Mercredi ...	17	5	9	6	»	4
Jeudi.....	16	4	»	8	»	1
Vendredi...	21	5	10	6	»	11
Samedi.. ..	17	8	17	8	»	3
Total....	920	422	794	510	110.7	97.9
Perpignan						
Dimanche...	20	14	26	16	»	«
Lundi.....	25	11	18	8	»	4
Mardi.....	18	11	12	4	5	3
Mercredi.....	21	10	»	9	«	«
Jeudi.....	24	8	»	7	«	»
Vendredi....	24	11	16	9	»	1
Samedi.....	28	13	18	10	»	»
Total.....	1038	584	1033	637	27.1	31

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	192
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mil
Mourmelon						
	18	5	15	8	»	16
	20	10	5	1	2	22
	16	7	5	—1	0.1	»
	13	7	4	0	0.3	»
	15	8	11	2	»	»
	20	7	9	3	»	17
	12	9	10	6	0.5	2
	770	351	736	316	40.3	165
Besançon						
	20	5	15	11	«	16
	»	10	22	2	«	»
	»	»	5	2	»	»
	17	4	6	3	»	»
	18	8	12	6	«	4
	16	6	10	2	«	»
	»	7	10	4	«	1
	689	327	798	357	52.1	197
Lyon						
	22	4	21	12	8.4	3
	22	10	23	5	«	15
	20	10	5	3	«	»
	15	5	6	3	«	0.
	16	5	10	7	»	11
	19	6	10	8	»	5
	20	6	14	5	»	5
	895	338	870	360	99.9	97.
Marseille						
	23	8	26	21	«	»
	23	14	23	7	»	6.
	20	10	»	4	50	19
	23	8	16	6	«	»
	22	6	18	10	«	14
	22	8	15	7	»	30
	23	6	15	10	»	8
	965	433	937	549	69	91.
Montpellier						
	17.9	10.9	»	»	«	«
	18.1	14.9	14.6	7.3	5.6	»
	24.0	11.9	13.9	1.8	»	2
	23.6	8.9	15 3	4.6	»	0
	22.9	7.8	17.5	5.9	»	»
	23.1	5 5	19.9	7.6	»	»
	20.3	10.5	15.9	5.7	«	4
	1080.7	469.1	947.8	484.1	33.5	37.
Alger						
	»	»	23	16	«	1
	»	«	«	»	»	»
	»	»	»	14	»	»
	«	«	»	»	»	»
	«	«	»	»	«	«
	»	«	17	11	»	»
	»	»	»	14	»	»
	318	132	327	516	4	11

Observations. — Automne.